



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

VENTOUX

APPELLATION

VENTOUX

VIGNOBLE : Sur la rive gauche du Rhône, au pied du massif calcaire du Mont Ventoux, l'appellation s'étend sur une superficie de 6400 hectares présentant la même pédologie et les mêmes conditions climatiques et d'encépagement que les vignobles voisins des Côtes-du-Rhône.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de vins produits essentiellement sur les communes de Mazan et de Goult, au coeur de l'appellation Ventoux. Production moyenne Delas: 200 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : Grenache et Syrah principalement.

VINIFICATION

Le Grenache est vinifié de façon traditionnelle en cuves en acier inoxydable avec des remontages quotidiens pour permettre une extraction douce des composés phénoliques. Parfois, la Syrah est vinifiée en vendange entière, ce qui permet d'exprimer pleinement la puissance aromatique fruitée de ce cépage.

ÉLEVAGE

A l'issue de la fermentation malolactique, les vins sont assemblés puis conservés dans des cuves en acier inoxydables, dans des chais climatisés, jusqu'à leur mise en bouteilles au terme de six à huit mois d'élevage.

DÉGUSTATION

A l'oeil, le vin présente une robe rubis profonde. A dominante de fruits rouges, le vin exprime toute la puissance aromatique des cépages nobles et une fraîcheur rendue possible par une vinification parfaitement maîtrisée.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Civet à la provençale, viandes froides, grillades variées, petit gibier.

